ETLİ MANTAR GRATEN

700 gram dana kuşbaşı et
7 adet yeşil biber
2 adet kırmızı biber
4 orta boy soğan
Yarım kilogram mantar
Beşamel sos:
3 kaşık tereyağı
2 kaşık un
2 bardak süt
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Taze kaşar peyniri

Öncelikle soğanları piyazlık doğrayıp tavada kavurmaya başlayın.
Ardından etleri tavaya alıp biraz kavurduktan sonra biberleri ekleyin ve soğanlarla birlikte pişirmeye bırakın.
Ayrı bir tavada mantarları soteleyin.
Diğer yandan, beşamel sosu için tereyağını eritin ve unu ilave edip rengi dönene kadar karıştırarak kavurun.
Sütü azar azar ekleyerek bir yandan da çırpmaya devam edin.
Tuzu ve karabiberi ekledikten sonra kıvam alınca ocağın altını kapatın.
Fırın kabına etli mantar soteyi dökün ve üzerine beşamel sosu yayarak harmanlayın.
Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirdikten sonra 220 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:164328 • adı:Etli Mantar Graten • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:20.05.2024 - 15:21